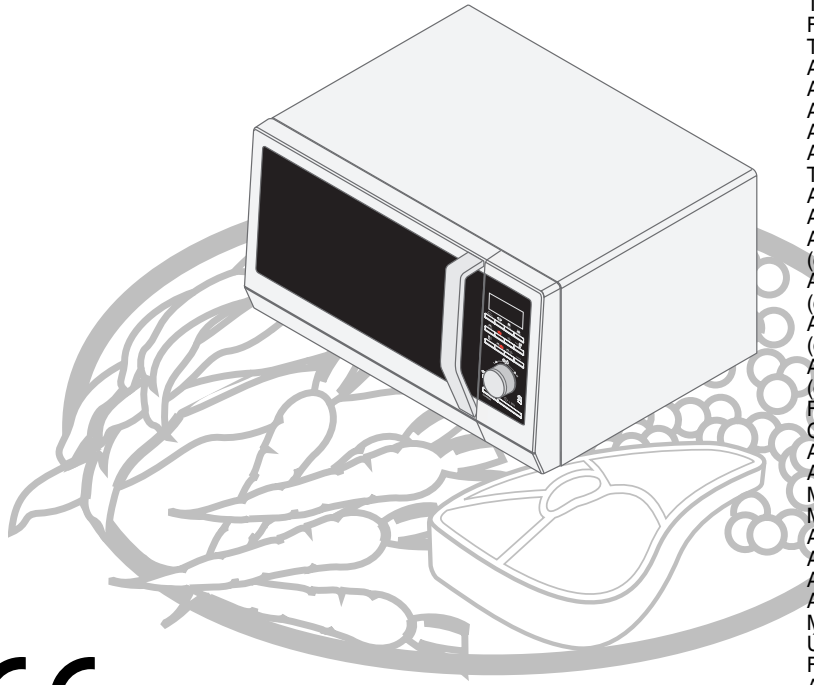
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési útmutató

CE137N / CE137NM
CE137NE / CE137NEM

A főzéssel és sütéssel kapcsolatos információk tájékoztató jellegűek. A termék háztartási célú használatra készült.
A termék nem rendeltetésszerű, például ipari, vendéglátó-ipari vagy kereskedelmi jellegű használata érvényteleníti a garanciát.



CE

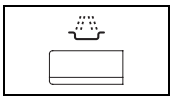
Gyorskalauz 2
A gőztisztítás funkció használata
(csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) 2
Vezérlőpanel 3
Sütő 4
Tartozékok 4
A kézikönyv használata 5
Biztonsági óvintézkedések 5
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 6
Az idő beállítása 7
A sütő működésének ellenőrzése 7
A mikrohullámú sütő működése 7
Teendők kétség vagy probléma esetén 8
Főzés / Felmelegítés 8
Teljesítményszintek és főzési idők 9
A főzés leállítása 9
A főzési idő beállítása 9
Az automatikus főzési funkció használata 10
Az automatikus felmelegítés funkció használata 11
A gyorskiolvasztás funkció használata 12
Többfázisú főzés 13
A sütő gyors előmelegítése 13
A Snack főzési funkció használata 14
Az automatikus párolási és pirítási funkció használata
(csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) 15
A kézi párolás funkció használata
(csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) 17
A kézi pirítás funkció használata
(csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) 19
A négyszögletű fémtálca és az állvány használata
(csak a CE137NM / CE137NEM típusnál) 21
Főzés légkeveréssel 23
Grillezés 23
A fűtőelem helyzetének megválasztása 24
A tartozékok kiválasztása 24
Mikrohullám és grill kombinációja 24
Mikrohullám és légkeverés kombinációja 25
A szagtalanító funkció használata (csak a CE137N / CE137NM típusnál) 25
A mikrohullámú sütő biztonsági zára 25
A hangjelzés kikapcsolása 25
A memória funkció használata (csak a CE137N / CE137NM típusnál) 26
Manuális üzem álló forgótányérral 26
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban 27
Főzési útmutató 28
A mikrohullámú sütő tisztítása 36
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 37
Műszaki adatok 37

Kódszám: DE68-02931S-01

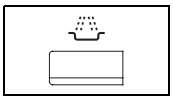
HU

Gyorskalauz

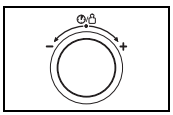
Főzés



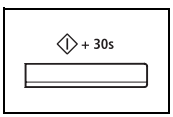
1. Helyezze az ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.



2. Nyomja a **Mikrohullám** ( ) gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn.



3. Állítsa be a főzési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.

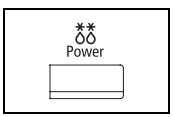


4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: Megkezdődik a főzés.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

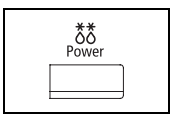
További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt

Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni a főzési időt.

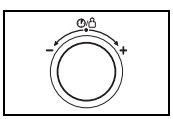
Gyorskiolvasztás



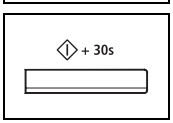
1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



2. Az ételféleség kiválasztásához nyomja a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot mindaddig, míg a kívánt étel kategóriája meg nem jelenik.



3. Állítsa be a súlyt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.

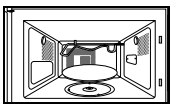


4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

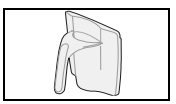
A gőztisztítás funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál)

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

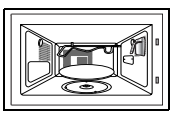
- Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletre)
- Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.
- Még jobb eredményt érhet el, ha a gőztisztítás után a szagtalanítási funkciót is alkalmazza.
- Ha a művelet közben kinyitják a sütő ajtaját, az „E - 47” jelzés látható. (A sütőben lévő víz a gőztisztítási funkció miatt rendkívül felforrósodik.)



1. Nyissa ki az ajtót.

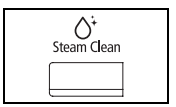


2. A következő útmutató alapján töltsön vizet a tálba.
(A vonal kb. 30 ml-t jelez.)

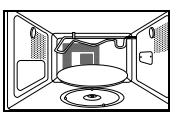


3. Csatlakoztassa a vizestálat a sütő jobb oldalára.

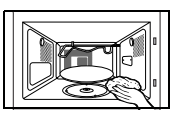
4. Zárja be az ajtót.



5. Nyomja meg a **Gőztisztítás** ( ) gombot.
(A gőztisztítás során az égő világít.)



6. Nyissa ki az ajtót.



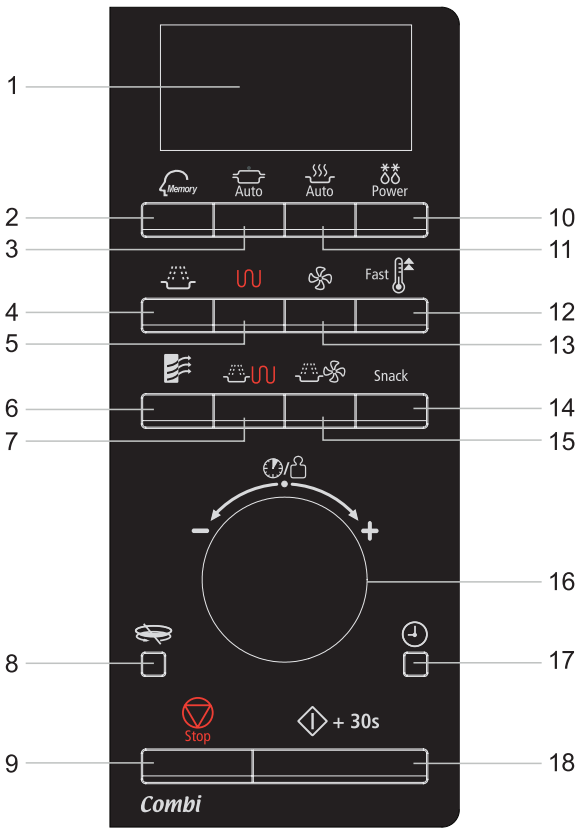
7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával.
Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.

Vigyázat!

- A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.
- Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

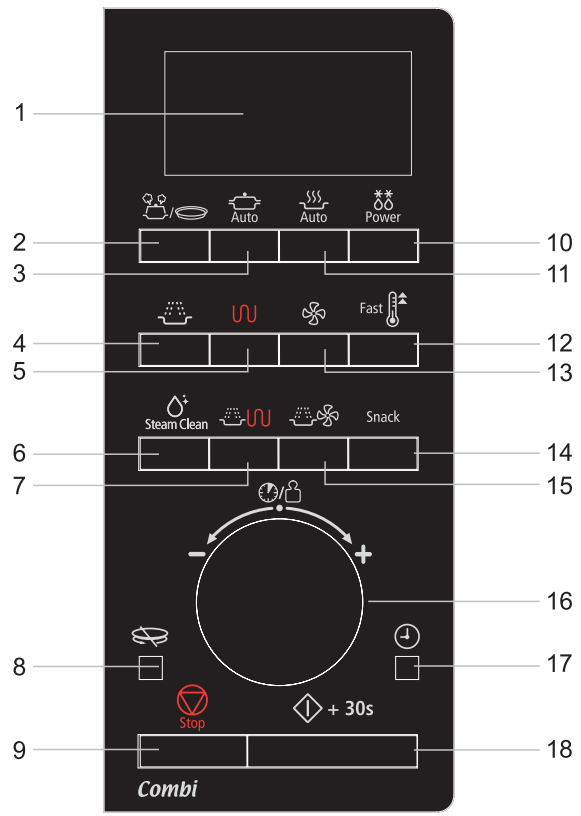
Vezérlőpanel

Típus: CE137N / CE137NM



1. KIJELZŐ
2. MEMÓRIA GOMB
3. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB
4. MIKROHULLÁM GOMB
5. GRILL GOMB
6. SZAGTALANÍTÓ GOMB
7. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
8. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB
9. STOP/TÖRLÉS GOMB
10. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA
12. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA
13. LÉGKEVERÉS GOMB
14. SNACK GOMB
15. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
16. FORGÓGOMB (főzési idő, súly és adag)
17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
18. START / +30S GOMB

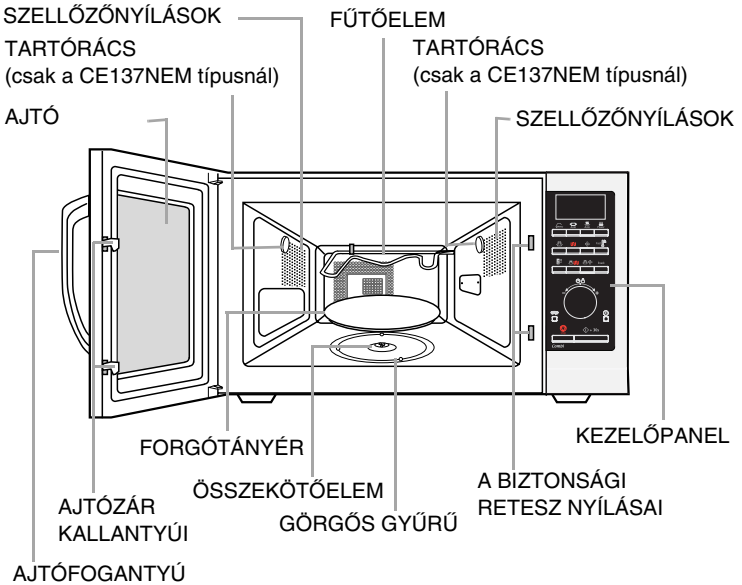
Típus: CE137NE / CE137NEM



1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS PÁROLÁS ÉS PIRÍTÁS FUNKCIÓ GOMB
3. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB
4. MIKROHULLÁM GOMB
5. GRILL GOMB
6. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
7. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
8. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB
9. STOP/TÖRLÉS GOMB
10. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA
12. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA
13. LÉGKEVERÉS GOMB
14. SNACK GOMB
15. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
16. FORGÓGOMB (főzési idő, súly és adag)
17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
18. START / +30S GOMB

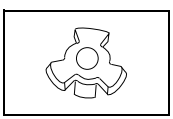
HU

Sütő

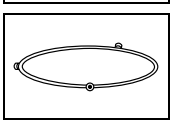


Tartozékok

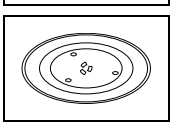
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



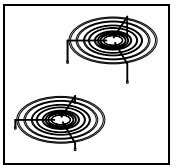
1. Összekötőelem, amelyet a sütő aljában lévő motortengelyre kell megfelelően felhelyezni.
Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



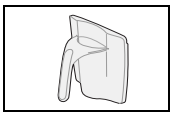
2. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.
Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



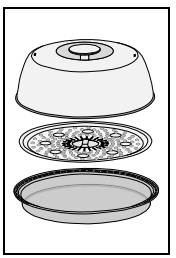
3. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



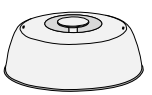
4. Fémállványok (magas és alacsony állvány), amelyeket a forgótányérra helyezhet.
Cél: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütés-főzéshez**.



5. Tisztavíztároló edény, a sütő jobb oldalán helyezendő el. (Csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál)
Cél: A víztároló edény tisztításra használható.



6. A **gőzben párolló edény / pirítótányér** a forgótányérra helyezhető. (Csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál)
Cél: A gőzben párolló edény a pirított étel párolására szolgál. A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket, ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzatésztát.


Rozsdamentes acél fedő

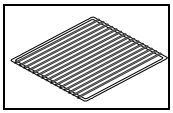
Párolótálca

Párolótál / pirítótányér

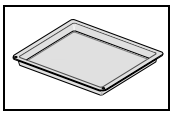
Vigyázat!

- Ne használja a gőzben párolló edényt másik termékhez vagy típushoz. Tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a gőzben párolló edényt víz vagy étel belehelyezése nélkül. A gőzben párolló edénybe legalább fél liter vizet öntsön használat előtt. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki az edényt a gőzben párolló belsejéből, mert felforrósodik.
- A gőzben párolló edény csak „**Automatikus párolás és pirítás** ( ) **: S-1 - S-5**” módban használható.
- A pirítótányér csak „**Automatikus párolás és pirítás** ( ) **: C-1 - C-5**” módban használható.
- Fontos, hogy úgy tegye rá a tetejét a gőzben párolló edényre, hogy az illeszkedjen a párolótálra vagy a pirítótányérra. A tojás és a gesztenye szétrobbanhat, ha nem illeszti a helyére a párolló tetejét és a párolótálat az utasításokban szereplő módon.

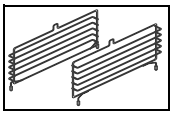
Tartozékok (folytatás)



7. Négyszögletű fémállvány, amely a kisegítő állványra helyezhető.(csak a CE137NM / CE137NEM típusnál)
Cél: A négyszögletű fémállvány a **légkeveréses** főzéshez használható. (Lásd: 21. oldal)



8. Négyszögletű fémtálca, amely a kisegítő állványra helyezhető.(csak a CE137NM / CE137NEM típusnál)
Cél: A négyszögletű fémállvány a **légkeveréses** főzéshez használható. (Lásd: 21. oldal)



9. A kisegítő állvány a sütő jobb és bal oldalán helyezhető el.(csak a CE137NM / CE137NEM típusnál)
Cél: A négyszögletű fémállvány a **légkeveréses** főzéshez használható. (Lásd: 21. oldal)

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapművelet bemutatása olvasható.

- ***Főzés (mikrohullám üzemmód)***
- ***Kiolvasztás***
- ***További 30 másodperces működés beprogramozása, ha az étel nem főtt meg teljesen, vagy hosszabb melegítést igényel***

A kézikönyv végén illusztrációkat talál a sütrl, valamint a kezelpanelrl, hogy a kezelszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások két különböző szimbólumot használnak.

Fontos **Megjegyzés**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (meghajlás)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

HU

Biztonsági óvintézkedések

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNALNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; **NE** használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényeket, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.
  Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.
- Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Kisebb mennyiségű étel rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.
- Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;
- Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni. Ennek megelőzése érdekében **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
- Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat. **NE** melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik. A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt szekrénybe.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

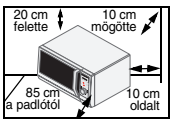
FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

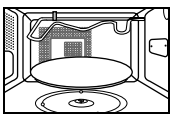
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
   Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

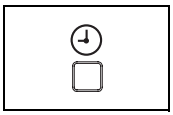
☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Az idő beállítása

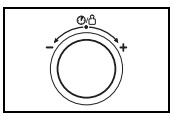
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati feszültségkimaradást követően***

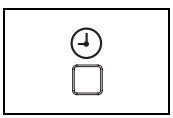
Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.



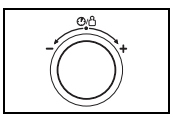
1. **Az idő megjelenítéséhez** — **Nyomja meg az Óra ( ) gombot.**
12 órás formátumban — Egyszer
24 órás formátumban — Kétszer



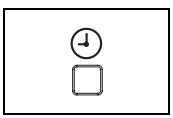
2. Forgassa el a **forgógombot** az óra beállításához.



3. Nyomja meg az **Óra** ( ) gombot.



4. Forgassa el a **forgógombot** a perc beállításához.



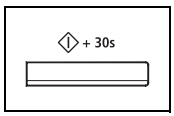
5. Ha a megfelelő időkijelzést látja, nyomja meg az **Óra** ( ) gombot az óra elindításához.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az időkijelzés látható.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Kétség esetén nézzen utána a „Teendők kétség vagy probléma esetén" című részben.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Zárja be az ajtót.



Nyomja meg a **Start** ( ) gombot, és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre, a **Start** ( ) gombot annyiszor megnyomva, ahány percet választ.
Eredmény: A süt 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek forrnia kell.

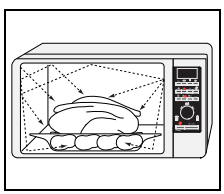
A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- ***Kiolvasztás***
- ***Felmelegítés***
- ***Sütés, főzés***

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Az étel egyenletesen sül át.

2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.

3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
- Mennyiség és sűrűség
- Víztartalom
- Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:
- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

HU

Teendők kétség vagy probléma esetén

Egy új készülék kiismerése mindig eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

- A következők normális jelenségek.
  - Páralecsapódás a sütőben
  - Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
  - Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
  - Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz
- Az étel nem főtt meg
  - Jól állította be az időzítőt és megnyomta a **Start** (◊) gombot?
  - Az ajtó zárva van?
  - Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata leoldását eredményezte?
- Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
  - Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
  - A megfelelő teljesítményszintet választotta?
- A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
  - Fémdíszítésű edényt használt?
  - A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
  - Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?
- A süt zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
  - Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Az alábbi jelenségek nem rendellenességek.
    - * Megoldás: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennáktól távol üzemelje be.
  - Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat.
    - * Megoldás: A hálózati csatlakozódugaszt húzza ki, majd csatlakoztassa ismét. Állítsa be újra az időt.
- Az „E - 24” üzenet ezt jelenti:
  - A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E - 24” üzenet. Ha az „E - 24” üzenet látható, nyomja meg a „Stop/Törlés” gombot az induló beállítási üzemmód bekapcsolásához.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi Samsung vevőszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat;

- ***Rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat***
- ***A garanciára vonatkozó adatok***
- ***A probléma világos leírása***

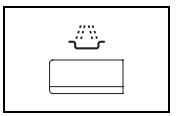
Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

Főzés / Felmelegítés

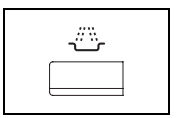
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy felmelegítésének folyamatát.

☛ MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

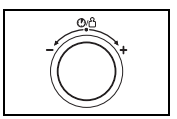
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.



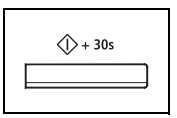
1. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullám üzemmód)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Mikrohullám** ( ) gombot nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



3. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
- A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** ( ) gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** ( ) gombot.

Gyorsindítás:

✉ Ha egy ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kíván melegíteni, ezt egyszerűen a **Start** (◊) gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek és főzési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzéséhez vagy felmelegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Kimenet
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

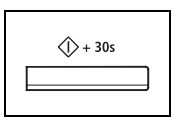
- ***Ellenőrizhesse***
- ***Átfordíthassa vagy megkeverhesse***
- ***Állni hagyja***

A főzés leállításához...	Művelet…
Időnként	Nyissa ki a sütő ajtaját. Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **Start** (◊) gombot.
Teljesen	Nyomja meg a **Stop** gombot. Eredmény: A főzés megáll. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **Stop** gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

- ***Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés***
- ***A hátralévő főzési időt növelése***



Az étel főzési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Start** (◊) gombot.

- Például: Három perccel való növeléshez hatszor nyomja meg a **Start** (◊) gombot.

Az automatikus főzési funkció használata

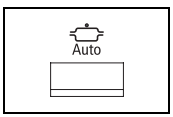
HU

Anégy főzési funkció ( ) előre programozott melegítési idők használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

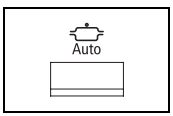
Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.
Az adag méretét a nyomótárcsa segítségével állíthatja be.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

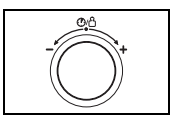
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



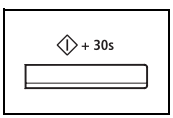
1. Nyomja meg az **Automatikus főzés** ( ) gombot.



2. Az **Automatikus főzés** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és a 3-as program a mikrohullám és a grillezés kombinációja.

A 2-es program a mikrohullám és a légkeverés kombinációja. A 4-es program a mikrohullám, a légkeverés, valamint a mikrohullám és a grillezés kombinációja.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1	Héjában sült burgonya	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Válasszon azonos méretű és egyenként kb. 200 g-os burgonyákat. Mossa meg, és egy villával szurkálja meg a burgonyákat. Helyezzen el 2 burgonyát egymással szemben, a maradék 4-6 burgonyát pedig körben a magas állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol.
2	Sült csirke	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	A csirkedarabokat kenje meg olajjal, fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Zsíros oldalukkal lefelé helyezze el a húsdarabokat az alacsony állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol.
3	Darabolt csirke	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Zsíros oldalukkal lefelé helyezze el a húsdarabokat az alacsony állványon. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol.
4	Borjúsült/ Báránysült	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Kenje be a marha- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva.

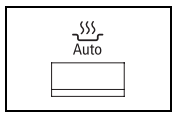
Az automatikus felmelegítés funkció használata

A négy automatikus felmelegítés funkció ( ) négy előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

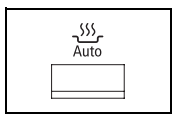
Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

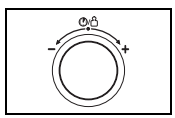
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



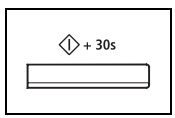
1. Nyomja meg az **Automatikus felmelegítés** ( ) gombot.



2. Az **Automatikus felmelegítés** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.

A 3-es és 4-es program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1	Készétel (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2	Leves/ mártás (mélyhűtött)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Töltse a levest vagy mártást egy mély kerámia tányérba vagy tálba, s fedje le melegítés és a várakozás alatt. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
3	Pizza (fagyasztott)	300 g 400 g 500 g	-	A pizzát helyezze a magas állványra.
4	Zsömle (fagyasztott)	100-150 g (2 db) 200-250 g (4 db) 300-350 g (6 db) 400-450 g (8 db)	3-5 min	Ha 2-6 zsömlét szeretne felmelegíteni, körben helyezze el azokat az alacsony állványon. 8 fagyasztott zsemlét egyenlően osszon el az alacsony és a magas állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez alkalmas, úgymint zsömle, kifli és kis baguette.

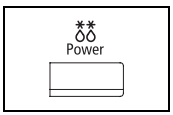
A gyorskiolvasztás funkció használata

HU

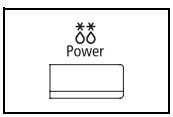
A gyorskiolvasztás ( ) funkció hússzeletek/ borda/ fasírozott/ csirkedarabok, nagyobb darab húsok, csirke, hal, kenyér és sütemények kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

☛ Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

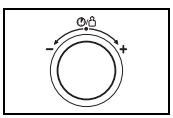
Nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



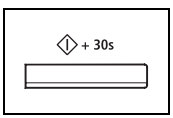
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



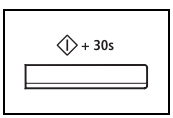
2. A **Gyorskiolvasztás** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Válassza ki az étel súlyát a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény:
- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az ételt megfordítására.



5. A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

☛ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben, a 31. oldal oldalon talál.

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit és halat kerámia tálra helyezze.

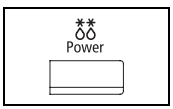
Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1	**Hússzeletek / Borda/ Fasírozott/ Csirkedarabok**	200-1200 g	10-60 min	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a hússzeleteket, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program vékony hússzeletek vagy baromfi, mint például pecsenyehúsok, borda, csirkecomb, csirke- és kacsamell, valamint fasírozott kiolvasztására alkalmas.
2	**Nagyobb darab húsok**	600-2000 g	20-90 min	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a hússzeleteket, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program nagyobb darab húsok (sertés, borjú, bárány) vagy báránycomb kiolvasztására alkalmas.
3	**Csirke**	600-2000 g	20-60 min	Tekerjen a combok és szárnyak végére alufóliát, majd helyezze a csirkét előbb mellével lefelé. Amikor a sütő hangjelzést ad, fordítsa át a csirkét. Ez a program egész csirke felmelegítéséhez használható.
4	**Hal**	200-2000 g	20-50 min	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.
5	**Kenyér**	100-1000 g	5-20 min	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben.
6	**Sütemény**	100-1500 g	5-60 min	Helyezze a süteményt a forgótányérra. Ez a program mindenféle élesztős sütemények, piskóták, sajtos sütemények, leveles tészták, gyümölcsös sütemények és tekercsek kiolvasztására alkalmas. Nem alkalmas krémes vagy csokoládé- és cukormáz bevonatú torták és sütemények kiolvasztására.

Többfázisú főzés

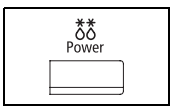
Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár három fázisban történő sütés-főzésre (a légkeveréses, mikrohullám + légkeveréses és a gyors előmelegítés üzemmód többfázisú főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne gyorsan kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 1,8 kg-os csirkét három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

- ***Kiolvasztás***
- ***Mikrohullámú sütés 30 percig***
- ***Grillezés 15 percig***

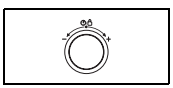
☛ Az első fázis a kiolvasztás. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két fázis során csak egyszer használható, míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).



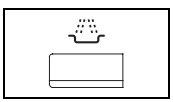
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** (Power) gombot.



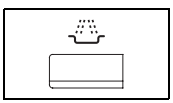
2. A **Gyorskiolvasztás** (Power) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.



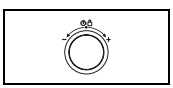
3. A **forgógomb** megfelelő számú lenyomásával adja meg a súlyt (példánkban 1800 g).



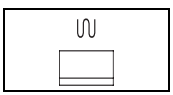
4. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.



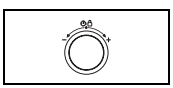
5. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** ( ) gombbal (a példában 450 W).



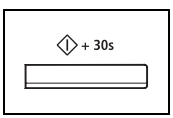
6. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával. (a példában 30 perc)



7. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.



8. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával. (15 perc a példában).



9. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:

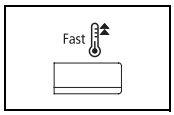
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A sütő gyors előmelegítése

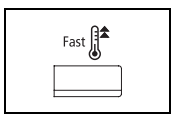
Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt.

A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.

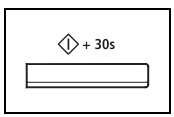
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.



1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 250°C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.



3. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegítette.

- ◆ Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- ◆ 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

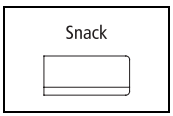
✉ Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor hangjelzést ad, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

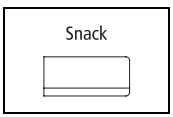
A Snack főzési funkció használata

HU

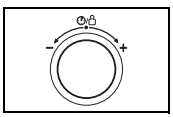
A Junior/Snack funkció hat automatikus programot tartalmaz hamburger, mini ravioli, fagyasztott csirkeszárny, fagyasztott pizzafalatok, pattogatott kukorica illetve nachos elkészítéséhez. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani Az adagok számát a forgógomb elforgatásával állíthatja be. Elöször is helyezze az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



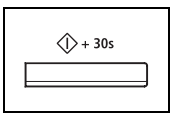
1. Nyomja meg a **Snack** gombot.



2. A **Snack** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** (◊) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat ismerteti a gyermekek által kedvelt ételféleségekhez és harapnivalókhoz használható automatikus programokat. Tartalmazza a mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat. Az 1-es, 2-es, 5-ös és 6-os program csak mikrohullámú energiával működik. A 3-as program mikrohullám és grill kombinációjával működik. Az 4-ös program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

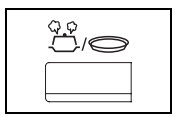
Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1	Hamburger (mélyhűtött)	150 g (1 db) 300 g (2 db)	1-2 min	A hamburgert (zsömle marhahússzelettel) vagy sajtburgert helyezze papírtörülközőre. Egy hamburgert a forgótányér közepére helyezzen, két hamburgert egymással szembe a forgótányérra. Felmelegítés után tegyen bele salátát, paradicsomszeletet, dresszinget és fűszereket.
2	Mini ravioli (mélyhűtött)	200-250 g 300-350 g	3 min	A mélyhűtött kész mini raviolit mikrohullámhoz alkalmas műanyag edényben helyezze a forgótányér közepére. A késztermék fóliáját lyuggassa át, vagy a műanyag edényt fedje le mikrohullámú fóliával. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. Ez a program alkalmas ravioli, valamint szószban elkészített nudli felmelegítésére.
3	Fagyasztott Csirkeszárnyak	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	A fagyasztott csirkeszárnyakat vagy kis alsó combokat (előfőzött, fűszerezett terméket) helyezze a magas fémállványra bőrös oldalával lefelé. Helyezze el őket körben, a középső részt hagyja üresen. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol.
4	Fagyasztott Pizzafalatok	150 g (4-6 db) 250 g (7-9 db)	-	A fagyasztott pizzafalatokat vagy mini tejsodós lepényeket egyenletesen ossza el a magas fémállványon.
5	Pattogatott kukorica	100 g	-	Mikrohullámú sütőben készítendő speciális terméket használjon. A gyártó utasításait követve helyezze a zacskót a forgótányér közepére. A program során a kukorica pattogni fog, és megnő a zacskó térfogata. Legyen óvatos, mikor kiveszi és kinyitja a forró zacskót.
6	Nachos	125 g	-	Helyezze a nachost (tortilla chipset) egy lapos kerámia tálra. Készítsen elő 50 g reszelt, fűszerezett cheddar sajtot. Tegye a forgótányérra.

Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál)

HU

Az automatikus párolási és pirítási ( ) funkció előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani. Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



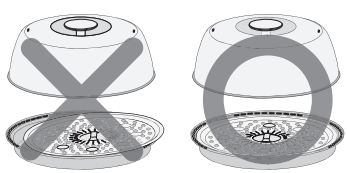
1. Nyomja meg az **Automatikus párolás és pirítás** ( ) gombot.

Az üzemmód használata és az edény

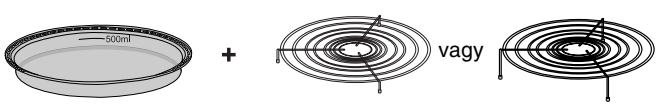
1. Automatikus párolás: S-1 - S-5.

Párolótál / pirítótányér | Párolótálca | Rozsdamentes acél fedő

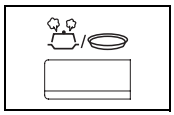
✻



2. Automatikus pirítás: C-1 - C-5.

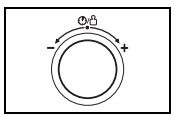


Párolótál / pirítótányér | Alacsony állvány | magas állvány

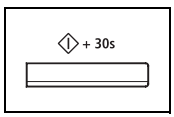


2. Az **Automatikus párolás és pirítás** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.

- Automatikus párolás: S-1 - S-5.
- Automatikus pirítás: C-1 - C-5.



3. Adja meg az adag méretét a **forgógomb** elforgatásával.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Vigyázat!

- Ne használja a gőzben párolóedényt másik termékhez vagy típushoz. Tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a gőzben párolóedényt víz vagy étel belehelyezése nélkül. A gőzben párolóedénybe legalább fél liter vizet öntsön használat előtt. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki az edényt a gőzben párolóból, mert felforrósodik.
- A gőzben párolóedény csak „**Automatikus párolás és pirítás** ( ) **: S-1 - S-5**” módban használható.
- A pirítótányér csak „**Automatikus párolás és pirítás** ( ) **: C-1 - C-5**” módban használható.
- Fontos, hogy úgy tegye rá a tetejét a gőzben párolóedényre, hogy az illeszkedjen a párolótálra vagy a pirítótányérra.
  A tojás és a gesztenye szétrobbanhat, ha nem illeszti a helyére a párolótetejét és a párolótálat az utasításokban szereplő módon.

✉ **A párolótál/pirítótányér tisztítása**
Tisztítsa meg a párolótálat/pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

✻ **Megjegyzés:**
A párolótál/pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) (folytatás)

A következő táblázat a különböző párolási és pirítási programokat, mennyiségeket, várakozási időket és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza.

Ezek a programok kizárólag a kombinált párolótál és pirítótányér tartozékkal használhatók. Az S 1-5 számú programok csak a gőzben páról edénnyel, míg a C 1-5 számú programok csak a pirítótányérral (a gőzben páról edény tányérja) használhatóak.

A párolási programok (S 1-5) esetén az elkészítési idő az étel méretétől, vastagságától és tulajdonságaitól függ. Ezek a programok közepes méretű vagy több darabból álló ételek elkészítésére szolgálnak. A vastagabb szeleteket és a nagyobb darabokat párolás után hagyja lefedve állni 2-5 percig.

Nagyon vékony szeletek és puha zöldség párolásakor javasoljuk, hogy a Stop gomb megnyomásával állítsa le az automatikus párolási folyamatot 2-3 perccel a vége előtt.

Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

Kód	Étel	Adag	Hozzávalók előkészítése	Javaslatok
S-1	**Szeletre vágott zöldségek**	200-500 g	Gőzben páról edény + ½ *l* hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a zöldségeket, majd vágja szeletekre vagy hasonló méretű darabokra. Töltsön ½ *l* vizet a gőzben páról edény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a zöldséget, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben páról edényt a forgótányérra. Ez a program közepes méretű zöldségek, pl. brokkolidarabok, karfiolrózsák és szeletelt sárgarépa elkészítéséhez alkalmas.
S-2	**Egész zöldségek**	200-800 g	Gőzben páról edény + ½ *l* hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a zöldségeket. Töltsön ½ *l* vizet a gőzben páról edény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a zöldséget, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben páról edényt a forgótányérra. Ez a program egész zöldségek, pl. csöves kukorica, articsóka, egész karfiol, kisebb méretű burgonya és négyfelé vágott káposzta elkészítésére alkalmas.
S-3	**Halszeletek**	100-600 g	Gőzben páról edény + ½ *l* hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a halszeleteket. Töltsön ½ *l* vizet a gőzben páról edény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, és tegye bele egymás mellé helyezve a halszeleteket. Adhat hozzá sót, fűszereket és 1-2 evőkanál citromlét. Fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben páról edényt a forgótányérra. Ez a program halszeletek, pl. rózsahal és tőkehal elkészítésére szolgál.
S-4	**Főtt tojás**	150-500 g	Gőzben páról edény + ½ *l* hideg víz	Töltsön ½ *l* vizet a gőzben páról edény táljába. Helyezze a párolótálcát a párolótálba. Lyukasszon ki 3-8 közepes méretű (kb. 60 g) friss tojást, és helyezze őket a tálca kis mélyedéseibe. Fedje le rozsdamentes acél fedővel, és helyezze a gőzben páról edényt a forgótányérra. Párolás után hagyja állni 2-5 percig.
S-5	**Csirkemell**	100-600 g	Gőzben páról edény + ½ *l* hideg víz	Mossa és tisztítsa meg a csirkemellszeleteket. Töltsön ½ *l* vizet a gőzben páról edény táljába. A vízbe tehet fűszereket is. Helyezze a párolótálcát a párolótálba, tegye bele a csirkemellet, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben páról edényt a forgótányérra.

Az automatikus párolási és pirítási funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) (folytatás)

Az automatikus pirítási programok (C 1-5) használata előtt melegítse elő a pirítótányért a 600 W + Grill üzemmóddal vagy a 600 W + 250 °C beállítással 3-5 percig a forgótányéron, az utasítás végrehajtásával. Ezek a programok a mikrohullám és grill vagy a mikrohullám és a légkeverés üzemmódot kombinálják. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kód	Étel	Adag	Hozzávalók előkészítése	Javaslatok
C-1	**Fagyasztott pizza (-18 °C)** * * *	200 g 300 g 400 g	Pirítótányér/ 600 W + Grill 5 percig.	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + Grill beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Helyezze a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
C-2	**Mélyhűtött mini tavaszi tekercs (-18 °C)** * * *	125 g (5 db) 250 g (10 db)	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + 250 °C 5 percig.	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + 250 °C beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Helyezze a tavaszi tekercseket a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra.
C-3	**Mélyhűtött franciakenyér (-18 °C)** * * *	150 g (1 db) 250 g (2 db)	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + 250 °C 5 percig.	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + 250 °C beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos stb.) szendvicsek készítésére.
C-4	**Fagyasztott Csirkefalatok (-18 °C)** * * *	125 g 250 g	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + Grill 3 percig.	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + Grill beállításon, 3 percig, a forgótányéron. Kenje be a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Ossza el a csirkefalatokat egyenletesen a tányéron. Helyezze a pirítótányért a magas állványra. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.
C-5	**Fagyasztott Bruschetta (-18 °C)** * * *	150 g (4-6 db) 300 g (8-9 db)	Pirítótányér/ előmelegítés 600 W + 250 °C 5 percig.	Melegítse elő a pirítótányért a 600 W + 250 °C beállításon, 5 percig, a forgótányéron. Tegye a bruschettát a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra.

A kézi párolás funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál)

HU

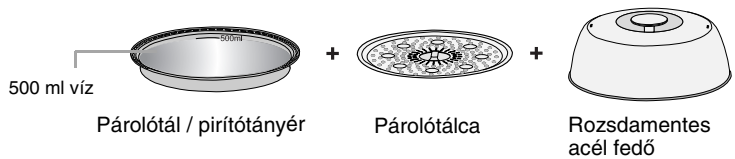
A gőzben pároló edénnyel nemcsak automatikus, hanem kézi párolást is végezhet, a jobb oldali Kézi párolási táblázatban foglaltak figyelembevételével.

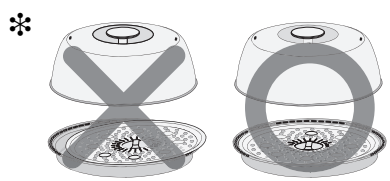
Az alábbiakban találja a kézi párolás ismertetését.

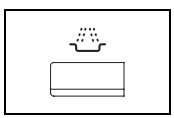
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze a gőzben pároló edényt (az étellel együtt) a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

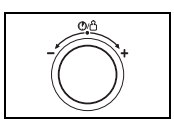
- **Az edény használata**



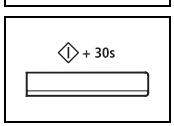




1. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.
Eredmény: A 900 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet a gomb ismételt megnyomásával mindaddig, amíg a megfelelő teljesítményérték megjelenik.
Állítsa be a következő oldalon található Kézi párolási útmutató táblázatban megadott teljesítményszintet (900 W).



2. Állítsa be a főzési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával.
Állítsa be a következő oldalon található Kézi párolási útmutató táblázatban megadott főzési időt.



3. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

HU

Vigyázat!

- Ne használja a gőzben pároló edényt másik termékhez vagy típushoz. Tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Ne használja a gőzben pároló edényt víz vagy étel belehelyezése nélkül. A gőzben pároló edénybe legalább fél liter vizet öntsön használat előtt. Ha fél liternél kevesebb vizet önt bele, akkor az étel nem készül el megfelelően, sőt ezzel tüzet okozhat, vagy súlyosan károsíthatja a terméket.
- Használat után óvatosan vegye ki az edényt a gőzben pároló belsejéből, mert felforrósodik.
- Fontos, hogy úgy tegye rá a tetejét a gőzben pároló edényre, hogy az illeszkedjen a párolótálra vagy a pirítótányérra.
  A tojás és a gesztenye szétrobbanhat, ha nem illeszti a helyére a pároló tetejét és a párolótálat az utasításokban szereplő módon.

✉ **A párolótál/pirítótányér tisztítása**
Tisztítsa meg a párolótálat/pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

❇ **Megjegyzés:**
A párolótál/pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

Töltsön ½ l hideg vizet a gőzben pároló edény táljába. Helyezze a párolótálcát a tálba, tegye az ételt a tálcára, és fedje le rozsdamentes acél fedővel. Helyezze a gőzben pároló edényt a forgótányérra. Az elkészítési idő az étel méretétől, vastagságától és tulajdonságaitól függ.

Vékony szeletek és kisebb darabok párolása esetén a párolási idő csökkentését javasoljuk. Vastag szeletek és nagyobb szeletek párolásakor növelheti az időt.

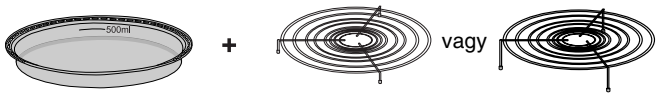
Párolási útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Hideg víz (ml)	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli, darabok	400 g	500	900 W	12-18	Mossa és tisztítsa meg a brokkolit. Vágja hasonló méretű darabokra. Ossza el a darabokat egyenletesen a párolótálcán.
Sárgarépa	400 g	500	900 W	15-20	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, és vágja egyforma szeletekre. Ossza el a szeleteket egyenletesen a párolótálcán.
Karfiol, egész	600 g	500	900 W	20-25	Tisztítsa meg az egész karfiolt, és helyezze a párolótálcára.
Csöves kukorica	400 g (2 db)	500	900 W	23-28	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát. Helyezze a csöves kukoricákat egymás mellé a párolótálcára.
Cukkini	400 g	500	900 W	10-15	Mossa meg a cukkinit, és vágja fel hasonló nagyságú szeletekre. Ossza el a szeleteket egyenletesen a párolótálcán.
Fagyasztott vegyes zöldség	400 g	500	900 W	18-23	Ossza el a fagyasztott (-18 °C) vegyes zöldséget (pl. brokkoli, karfiol, felszeletelt sárgarépa) egyenletesen a párolótálcán.
Burgonya (kicsi)	500 g	500	900 W	25-30	Mossa és tisztítsa meg a burgonyát, majd villával szurkálja meg. Helyezze el az egész burgonyákat egyenletesen a párolótálcán.
Alma	800 g (4 alma)	500	900 W	15-20	Mossa meg és magozza ki az almákat. Tegye az almákat egymás mellé, függőlegesen a párolótálcára.
Tojás	4-6 tojás	500	900 W	15-20	Lyukasszon ki 4-6 közepes méretű friss tojást, és helyezze őket a párolótálca kis mélyedéseibe. Párolás után hagyja lefedve állni 2-5 percig.
Garnélarák	250 g (5-6 db)	500	900 W	10-15	Hintse meg a garnélarákot 1-2 evőkanál citromlével. Ossza el a darabokat egyenletesen a párolótálcán.
Halszeletek (tőkehal, rózsahal)	500 g (2-3 db)	500	900 W	12-17	Hintse meg a halszeleteket 1-2 evőkanál citromlével, majd fűszerezze (pl. rozmaringgal). Ossza el a darabokat egyenletesen a párolótálcán.
Csirkemellszeletek	400 g (2 szelet)	500	900 W	20-25	Mossa és tisztítsa meg a csirkemellszeleteket. Tegye a szeleteket egymás mellé, függőlegesen a párolótálcára.

A kézi pirítás funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál)

Általában a mikrohullámú sütőben, grill/légkeveréses sütők grill vagy mikrohullámú üzemmódja mellett a péksütemény és pizza alja nedvesedik. A Samsung pirítótányérral az étel alja is ropogós lesz.

A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.



Párolótál / pirítótányér | Alacsony állvány | magas állvány

1. Melegítse elő a pirítótányért a fenti utasításoknak megfelelően.

☛ A pirítótányért használat előtt 3-5 percig melegítse elő kombinált üzemmódban:

- Légkeveréses (250 °C) és mikrohullámú üzemmód kombinálása. (600 W-os teljesítményszint)
- Grill és mikrohullám kombinációja (600 W teljesítményszint)

☛ Mindig viseljen sütőkesztyűt, mert a pirítótányér nagyon felforrósodik.

2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

❇ Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.

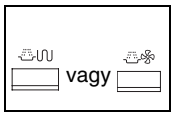
❇ Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.

3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.

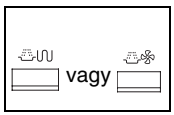
☛ Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.

4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).

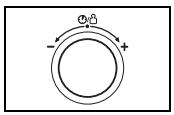
☛ A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.



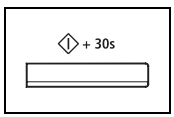
5. Nyomja meg a **Kombinált** (vagy) gombot.



6. A **Kombinált** (vagy) gombbal válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.



7. Állítsa be a főzési időt a **nyomótárcsa** igény szerinti elforgatásával.



8. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik.

◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ **A pirítótányér tisztítása**
Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

❇ **Megjegyzés:**
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A kézi pirítás funkció használata (csak a CE137NE / CE137NEM típusoknál) (folytatás)

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.

600 W + Grill fokozaton melegítse elő a pirítótányért 5 percig, majd kövesse a táblázatban közölt időtartamokat és utasításokat.

Étel	MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉSI IDŐ (PERC)	FŐZÉSI MÓD	FŐZÉSI IDŐ (PERC)	Javaslatok
Szalonna	4-6 szelet (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
Grillezett paradicsom	200 g	3	300 W + grill	3-4	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Helyezze el körben a pirítótányéron, majd tegye a magas állványra.
Omlett	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Verjen fel 3 tojást, adjon hozzá 2 evőkanál tejet és fűszereket. Vágjon fel egy paradicsomot kockákra. Melegítse elő a pirítótányért, tegye a paradicsomszeleteket a tányérra, majd adja hozzá a felvert tojásokat és 50 g reszelt sajtot. Helyezze a tányért a magas állványra.
Grillezett zöldségek	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Melegítse elő a pirítótányért, és kenje meg 1 evőkanál olajjal. Helyezzen friss zöldségszeleteket, pl. paprikát, hagymát, cukkinit és gombát a tányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
Fagyasztott mini tavaszi tekercs feltéttel	250 g	2-3	1 fázis: 300 W + 250 °C 2 fázis: Csak grill	1 fázis: 5-6 2 fázis: 4-5	Melegítse elő a pirítótányért. Ossza el egyenletesen a tavaszi tekercseket a tányéron. Helyezze a tányért az alacsony állványra.
Fagyasztott pizza	350 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra.
Mélyhűtött franciakenyér (fagyasztott)	250 g	3-4	300 W + 220°C	10-12	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze rá a két ízesített (pl. zöldséges, sonkás, sajtos) franciakenyeret. Helyezze a pirítótányért az alacsony állványra.
Csirkefalatok (fagyasztott)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Helyezze a csirkefalatokat a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a magas állványra. 4-5 perc után forgassa meg.

A négyszögletű fémtálca és az állvány használata (csak a CE137NM / CE137NEM típusnál)

A négyszögletű fémállvány vagy -tálca hasznos lehet a sütemények, pizza, kekszek, stb. esetében.

Grillezéssel kombinált sütéshez használható.

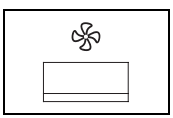
☛ Mindig használjon védőkesztyűt, amikor megérinti a sütő elemeit.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Akassza a kisegítő állványt a tartórácsra, amely a mikrohullámú sütő belsejében, jobb és bal oldalon helyezkedik el.

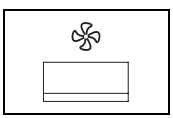
2. Helyezze a főzni kívánt ételt a négyszögletű fém állványra vagy tálcára, helyezze be a négyszögletű állványt a kisegítő rácsok közé.

☛ A fedetlen ételt bármilyen edényben ráhelyezheti a négyszögletű fém állványra vagy tálcára.

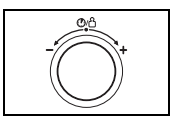
Zárja be az ajtót.



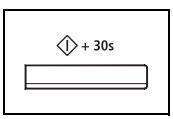
3. Nyomja meg a **Légkeverés** ( ) gombot.



4. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** ( ) gombot.
A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



5. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.



6. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:

◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Kizárólag a Légkeverés üzemmódban használja őket.
Vegye ki a mikrohullámú sütőből, kivéve a Légkeveréses modellt, és tegye el őket.

Légkeverés útmutató friss tésztából készült pizza, croissant, zsömle és sütemények elkészítéséhez.

Válassza a forgótányér kikapcsolva funkciót, mikor a négyszögletű fémtálcát és állványt használja. A többszintes tartozékokat kizárólag légkeveréses üzemmódban használja. A sütőt előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőmérsékletre, kivéve, ha a következő táblázat ezt nem javasolja - lásd a táblázatot.

Sütési útmutatóként az alábbi táblázatban megadott időtartamokat és utasításokat alkalmazza.

Friss élelmiszer	Adag	Auto. Előmelegítés	Szint (Alulról)	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Nyújtsa ki a friss pizzatésztát (300 g) a négyszögletű fémtálcára. Ossza el egyenletesen a feltétet, pl. paradicsomszósz, zöldségek és sajt a tésztán.
Zsömle (mélyhűtött friss élesztős tészta)	400 g (8 db)	180°C	3	180°C	14-16	Rendezze el a zsömléket egyenletesen a fémtálcán.
Croissant (mélyhűtött tészta)	250 g (6 db)	180°C	3	180°C	10-13	Rendezze el a croissant egyenletesen a fémtálcán.
Formába öntött tészta (Vegyesszínű édes tészta)	700 g	-	2	160°C	55-60	Tegye a tésztát a négyszögletű, fekete fémedénybe (25 cm hosszúságú). Helyezze az edényt széltében az állvány közepére.
Holland vajas tészta (híg tészta)	800 g	-	2	160°C	55-65	Tegye a tésztát a négyszögletű, fekete, fém, pyrex üvegtálba (28 cm hosszúságú). Helyezze az edényt széltében az állvány közepére.
Piskótatészta	700 g	-	2	160°C	35-40	Tegye a friss tésztát egy kerek, pyrex üvegtálba, vagy fekete fémedénybe. Helyezze a tésztát a sütő közepébe az állványra.

HU

Légkeverési útmutató friss tésztából készült pizza, croissant, zsömle és sütemények elkészítéséhez (folytatás).

Friss élelmiszer	Adag	Auto. Előmelegítés	Szint (Alulról)	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Mogyorótorta	800 g	-	2	160°C	60-65	A friss tésztát tegye kis (24 cm átmérőjű), kerek fekete fém tortafomába. Helyezze a tésztát a sütő közepébe az állványra.
Piskótatészta-alap (Svájci kifli)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Helyezze a tésztát egyenletesen elosztva sütőpapíron a négyszögletű fémtálcára.
Torta almaszeletekkel	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Nyújtsa ki a friss tésztát (600 g) a négyszögletű fémtálcára. Helyezze az almaszeleteket a tetejére. Szórjon rá manduladarabokat vagy -reszeléket.
Muffin	500-600 g (12 db)	180°C	4	180°C	18-21	Töltse meg egyenletesen muffintésztával a fém muffinformát, amely 12 muffin elkészítésre alkalmas. A tálat tegye az állványra.
Sütemények	300 g (30 db)	180°C	4	160-180°C	12-15	Helyezze a tésztát egyenletesen elosztva sütőpapíron a négyszögletű fémtálcára.

Légkeverési útmutató kész termékekhez, mint pizza, burgonya chips és pasta

Válassza a forgótányér kikapcsolva funkciót, mikor a négyszögletű fémtálcát és állványt használja.

A többszintes tartozékokat kizárólag légkeveréses üzemmódban használja.

A sütőt előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőmérsékletre, kivéve, ha a következő táblázat ezt nem javasolja - lásd a táblázatot.

Sütési útmutatóként az alábbi táblázatban megadott időtartamokat és utasításokat alkalmazza.

Friss élelmiszer	Adag	Auto. Előmelegítés	Szint (Alulról)	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Fagyasztott pizza	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	A fagyasztott pizzát tegye az állványra.
Fagyasztott, sütőben elkészíthető chips	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Ossza el egyenletesen a sütőben elkészíthető chipset a négyszögletű fémtálcán. Forgassa meg néhányszor.
Fagyasztott krokettek	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Ossza el egyenletesen a krokettet a négyszögletű fémtálcán. A sütési idő felénél fordítsa meg.
Fagyasztott burgonyás palacsinta	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Helyezze a burgonyás palacsintákat egyenletesen a fémtálcára. A sütési idő felénél fordítsa meg.
Fagyasztott mini zöldséges kiflik (kínai stílusban)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Ossza el egyenletesen a sütőben elkészíthető chipset a négyszögletű fémtálcán. A sütési idő felénél fordítsa meg.
Friss lasagne (mélyhűtött)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Tegye a lasagne-t egy megfelelő méretű (pyrex) edényben az állvány közepére.

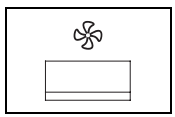
Főzés légkeveréssel

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütővel tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40 °C és 250 °C között, nyolc előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális sütési idő 60 perc.

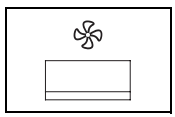
☛ A sütő gyors előmelegítéséről lásd a 13. oldal. oldalt.

- A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

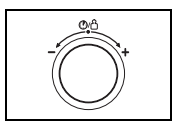
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintesen helyezkedik-e el, és hogy a forgótányér a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.



1. Nyomja meg a **Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(légkeverés üzemmód)
250°C (hőmérséklet)

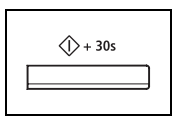


2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** ( ) gombot.
(Hőmérséklet: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.

- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:

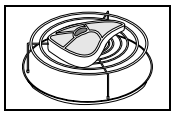
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

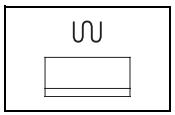
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

- ***A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.***
- ***A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.***

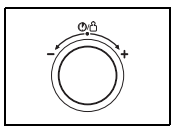


1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



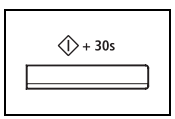
2. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(grillezés)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.

- A maximális grillezési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik:

- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

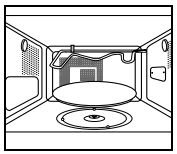
HU

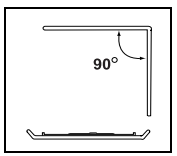
A fűtőelem helyzetének megválasztása

A fűtőelem grillezéshez használatos.
A fűtőelem használatos légkeveréses sütéshez, grillezéshez, vagy nyárson sütéshez. Kétféle helyzetbe állítható:

- ***Vízszintes helyzetbe légkeveréses sütéshez és grillezéshez***

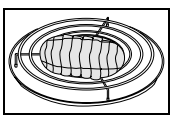
☛ A fűtőelem helyzetét csak hideg állapotban állítsa.
Függőleges helyzetbe állításnál ne fejtsen ki túl nagy erőt.





A fűtőelem alábbi helyzetbe állításához...	**Művelet...**
Vízszintes helyzet (légkeveréses sütés és grillezés)	◆ A fűtőelemet húzza maga felé ◆ Tolja felfelé, míg a sütő tetejével párhuzamosan nem áll

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörlőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

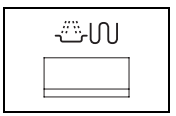
☛ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban c. részben, a 27. oldal. oldalon.

Mikrohullám és grill kombinációja

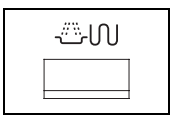
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

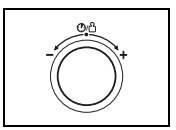
Nyissa ki a sütő ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Zárja be az ajtót.



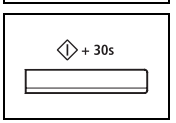
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** (⏦) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
⏦ (mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)
600 W (kimenő teljesítmény)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** (⏦) gombot.
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (⏀) gombot.
Eredmény:
- ◆ A kombinált sütés megkezdődik.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Mikrohullám és légkeverés kombinációja

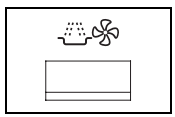
Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

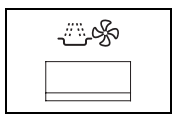
- ***Sült húsok és szárnyas***
- ***Piték és sütemények***
- ***Tojásos és sajtos fogások***

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

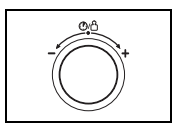
Nyissa ki a sütő ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Zárja be az ajtót. A fűtőelem vízszintesen álljon.



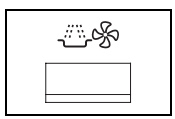
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
600 W (kimenő teljesítmény)



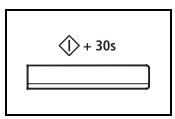
2. Állítsa be a hőmérsékletet a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gomb megnyomásával.
(Hőmérséklet: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Adja meg a grillezési időt a **forgógomb** elforgatásával.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.

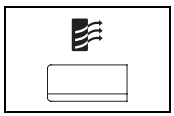


5. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény:
- ◆ A kombinált sütés megkezdődik.
- ◆ A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, míg a beállított idő le nem telik.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0" a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

A szagtalanító funkció használata (csak a CE137N / CE137NM típusnál)

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.
Először tisztítsa meg a sütő belsejét.

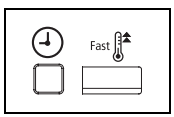


Nyomja meg a **Szagtalanító** ( ) gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyszer sípol.

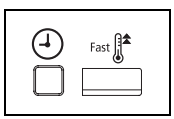
- ✉ A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg.
- ✉ A **Szagtalanító** működésének idejét a +30s gomb megnyomásával módosíthatja.
- ✉ A maximális szagtalanítási idő 60 perc.

A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.
A sütő bármikor lezárható.



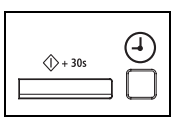
1. Nyomja meg egyszerre az **Óra** ( ) és a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot (kb. három másodpercre).
Eredmény:
- ◆ A sütő biztonsági zárja bekapcsolt.
- ◆ A következő jelenik meg a kijelzőn: „**L**".



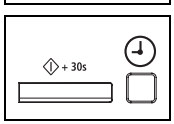
2. A sütő zárjának feloldásához nyomja meg ismét az **Óra** ( ) és a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot egyszerre (kb. három másodpercig).
Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **Start** ( ) és az **Óra** ( ) gombot (kb. egy másodpercig).
Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.



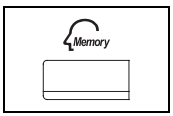
2. A hangjelzés visszakapcsolásához ismét nyomja meg egyszerre a **Start** ( ) és az **Óra** ( ) gombot (kb. egy másodpercre).
Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.

HU

A memória funkció használata (csak a CE137N / CE137NM típusnál)

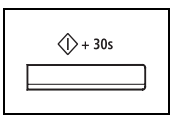
Ha gyakran főz vagy melegít fel ugyanolyan típusú ételt, a főzési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában tárolhatja, így nem kell minden egyes alkalommal újra beállítani.

A beállítások tárolása



1. A következő programozásához... Majd nyomja meg a **MEMORY** ( ) gombot.
Beállítás Egyszer (a kijelzőn: **P**)
Visszaállítás Kétszer (a kijelzőn: **P**)

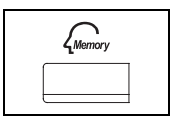
2. Állítsa be a főzőprogramot a szokásos módon. (Mikrohullám, Grill, Mikrohullám + Grill, Légkeverés, Mikrohullám + Légkeverés)



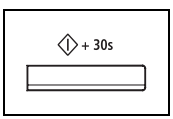
3. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: Ezzel a beállításokat a sütő memóriája tárolta.

A beállítások használata

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére.



1. Nyomja meg a **MEMORY** ( ) gombot.



2. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.

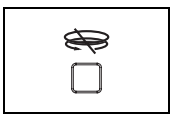
Manuális üzem álló forgótányérral

A forgótányér be- kikapcsoló ( ) gomb segítségével leállíthatja a forgótányért, így az egész sütőt kitöltő nagy edényeket is használhat (csak manuális főzésnél).

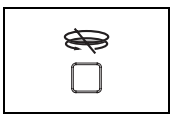
Az eredmény ebben az esetben kevésbé kielégítő, mivel a főzés egyenetlen. Javasoljuk, hogy a főzési idő közepénél kézzel fordítsa meg az edényt.

Vigyázat! A forgótányért soha ne működtesse úgy, hogy a sütőben nincs étel.

Magyarázat: Ez tüzet okozhat, vagy tönkreteheti a készüléket.



1. Nyomja meg a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
Eredmény: A forgótányér nem forog.



2. A forgás visszakapcsolásához nyomja meg ismét a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
Eredmény: A forgótányér ismét forog.

Főzés közben ne nyomja meg a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot. Mielőtt a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot megnyomná, állítsa le a főzési folyamatot.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott

✓✗:Körültekintően használja

✗ :Nem biztonságos

HU

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.
Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).
Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az ételt többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pyrex üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse.
Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g 375g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g 375g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű, pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanál), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tanács: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-7½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g 500 g	6-6½ 9-9½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g 500 g	4½-5 8-8½	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g 500 g	3-3½ 7-7½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g 500 g	3½-4 6-6½	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g 500 g	4½-5 7-8½	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4½-5 7½-8½	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g 500 g	5½-6 8½-9	3	A karalábét vágja kis kockákra.

FELMELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőben a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegíthet ételt.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 - +20°C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450 vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

HU

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:
A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:
A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1min. 10 mp. és 1 perc között 20 mp	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 2 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. 1 csészét középen, kettőt egymással szembe, hármat körben. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 500 g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

HU

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tanács: A jobb kiolvasztás érdekében inkább kisebb adagokban olvassza ki a húst, kerülje a nagy darabokat.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	500 g	13-15	15-30	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcs				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-10	A zsömléket körben, a kenyérszeleteket egymásra tornyozva helyezze a forgótányér közepére egy papírtörülközőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Toast/ szendvics	250 g	4½-5		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait. Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

HU

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
Toast szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	5-6	3-4	A toast szeleteket egymás mellé helyezze a rácsra.
Grillezett paradicsom	400 g (4 db)	300 W +Grill	7½-8½	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W +Grill	5½-6½	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	450 W +Grill	6½-7½	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. 2-3 percig hagyja állni.
Héjában sült burgonya	2x200 g 2x400 g	600 W +Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	A burgonyákat vágja félbe. Helyezzen el két burgonyát egymással szembe, négyet pedig körben a magas állványon. 3-5 percig hagyja állni.
Csőben sült burgonya / zöldség (mélyhűtött)	800 g	600 W +Grill	16-17	-	A friss csőben sültet szedje ki nagyméretű, szögletes, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Lasagne (mélyhűtött)	800 g	600 W +Grill	17-18	-	A friss csőben sültet szedje ki nagyméretű, szögletes, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	4 alma (kb. 800 g)	300 W +Grill	13-15	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Darabolt csirke	500 g (2 db) 800 g (4 db)	300 W +Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Helyezzen egy csirkedarabot a magas állványra, nem középre. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. 2-3 percig hagyja állni.
Bárányszeletek (közepes)	500 g (4-6 db)	Csak grill	12-14	10-12	A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a magas állványra. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sertés steak	650 g (4 db)	Mikrohullám+grill	300 W+grill 13-14	Csak grill 9-10	A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a magas állványra. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült hal	650 g (2 db)	300 W +Grill	10-11	9-10	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. 2-3 percig hagyja állni.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3 percig melegítse elő, hacsak a táblázat másként nem javasolja.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Hamburger (nyers fagyasztott)	2 db (125 g) 4 db (250 g)	450 W + Grill	5-6 8-9	A nyers burgert körben helyezze el a magas állványon. Fordítsa meg 3½ (125 g), illetve 5 perc (250 g) után. A kész burgert tegye zsömlébe.
Hamburger, sajtburger stb.(kész, zsömlével)	2 db (300 g)	600 W + Grill előmelegítés nélkül!	5-6	A fagyasztott burgereket egymás mellé helyezze tűzálló edénybe. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. 2-3 percig hagyja állni.
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + Grill	14-16	A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Csőben sült hal	400 g	450 W + Grill	20-22	A fagyasztott csőben sült halat tegye kisméretű, lapos, szögletes, tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos, sütőbe helyezhető főzőedény használható a mikrohullámú sütőben a Légkeveréses üzemmód alkalmazásakor.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:
A tésztát tartalmazó ételek elkészíthetők ebben az üzemmódban (Sütemény, Piték, stb.)

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
A főzőedények legyenek sütőbe helyezhetők (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + Grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

Légkeveréses sütési útmutató friss élelmiszerekhez, úgymint pite/ tejsodós gyümölcslepény, pizza és hús

A sütőt az előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőfokra.
Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
PITE/ TEJSODÓS GYÜMÖLCSLEPÉNY Pite/tejsodós gyümölcslepény (készre sütött, mélyhűtött)	200 g 400 g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	A mélyhűtött pitét/ tejsodós gyümölcslepényt sütőpapíron helyezze a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300-400 g	600 W + 220°C	6-7	-	A pizzát helyezze a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
HÚS Marhasült / bárányсült (közepes)	1200-1300 g	1. oldal 600 W + 160°C 2. oldal 600 W + Grill	20-22	13-15	A marha- vagy bárányszeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	900 g 1300 g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. Az állványt állítsa a zománcozott fémtálcára. 5 percig hagyja állni.

HU

Légkeveréses sütési útmutató friss élelmiszerekhez, úgymint zsömle, kenyér és sütemény

A sütőt előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőmérsékletre, kivéve, ha a következő táblázat ezt nem javasolja - lásd a táblázatot.

Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
ZSÖMLE				
Zsömle (készre sütött)	4-6 db (egyenként kb. 50 g)	Csak légkeverés 180°C	3-4	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! 2-3 percig hagyja állni.
Zsömle (elősütött)	4-6 db (egyenként kb. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	A zsömléket körben helyezze el a magas állványon. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! 2-3 percig hagyja állni.
Zsömle (mélyhűtött friss kelt tészta)	200 g (4 db) 400 g (8 db)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Rendezze el a zsömléket zsírpapíron, körben az alacsony állványon. Használjon edényfogó kesztyűt, mikor kiveszi őket! 2-3 percig hagyja állni.
KENYÉR				
Fokhagymás kenyér (elősütött és mélyhűtött)	200 g (1 db)	180 W + 220°C	7-8	A fagyasztott baguette-et sütőpapíron helyezze a magas állványra. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Fehér kenyér - Búza (friss élesztős tészta)	750 g	180 W + 220°C előmelegítés nélkül!	21-23	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém edénybe (25 cm hosszúságú). Hosszában vékonyan vágja meg. Helyezze az alacsony állványra. 5-10 percig hagyja állni.
Barna kenyér - Rozs és búza (friss élesztős tészta)	750 g	180 W + 220°C előmelegítés nélkül!	28-30	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém edénybe (25 cm hosszúságú). Hosszában vékonyan vágja meg. Helyezze az alacsony állványra. 5-10 percig hagyja állni.
TORTA				
Vegyesszínű édes tészta; (híg tészta)	500 g	180 W + 220°C	19-21	Tegye a tésztát a kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba (18 cm átmérőjű). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. 5-10 percig hagyja állni.
Holland vajas tészta; (híg tészta)	800 g	180 W + 220°C	22-23	Tegye a tésztát a négyszögletű, pyrex üvegtálba (28 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. 5-10 percig hagyja állni.
Piskótatészta	250 g	220°C + 180 W	11-13	Tegye a tésztát a kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba (18 cm átmérőjű). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. 5-10 percig hagyja állni.
Gyümölcsös kosár alap (híg tészta)	400 g	220°C + 180 W	17-18	Vegyen egy lapos, kerek, pyrex üvegtálat (25 cm átmérőjű). Tegyen az aljára sütőpapírt, és öntse a tésztát az edénybe. Helyezze a tésztát az alacsony állványra. 20-30 perc pihentetési idő után, tegye a gyümölcsöket és a tortabevonót a tésztára.
Friss tésztafélék (élesztős tészta, töltött)	250 g (5 db)	100 W + 200°C	11-12	Helyezze az élesztős süteményeket sütőpapírra, körben az alacsony állványon. Az állvány közepét hagyja szabadon. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! 2-3 percig hagyja állni.
Muffin	400 g (6 db)	180 W + 200°C	14-16	Öntse a tésztát egy fekete, fém muffinedénybe. Helyezze a muffinokat az alacsony állványra. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! 5 percig hagyja állni.
Brownie	650 g	180 W + 200°C	20-22	Öntse a tésztát egy négyszögletű, pyrex üvegtálba. Helyezze a brownie-kat az alacsony állványra. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! 5-10 percig hagyja állni.

Légkeveréses sütési útmutató fagyasztott ételekhez, úgymint zsömle, kenyér, torta és cukrászsütemény

A sütőt előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőmérsékletre, kivéve, ha az nem javasolt - lásd a táblázatot.

Sütési útmutatóként az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Zsömle (készre sütött)	6 db (egyenként kb. 50 g)	180 W + 200°C	6-7	A zsömléket körben helyezze az alacsony állványra. 2-5 percig hagyja állni.
Zsömle (elősütött)	6 db (egyenként kb. 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	A zsömléket körben helyezze az alacsony állványra. 2-5 percig hagyja állni.
Croissant (készre sütött)	4 db (egyenként kb. 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Helyezze a croissant az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Baguette / fokhagymás kenyér (elősütött)	200-250 g (1 db)	180 W + 200°C	9-10	A fagyasztott baguette-et sütőpapíron helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Baguette + feltét (pl.: paradicsom, sajt, sonka stb.)	250 g (2 db)	450 W + 200°C	6-7	A fagyasztott baguette-eket egymás mellé helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Torta (készre sütött, gyümölcsös töltelékkel)	400-500 g	180 W 180°C előmelegítés nélkül!	8-10	Helyezze a tortát sütőpapírra. Helyezze a kisebb méretű tortát az alacsony, a nagyobb átmérőjű tortát a magas állványra. Sütés után 15-30 percig hagyja állni. Tipp: Hagyja a tortát a sütőben, és tálalja melegen.
Leveles tészták (nyers tészta töltelékkel)	250 g (5-6 db)	180 W + 220°C	10-11	Helyezze a tésztát sütőpapíron a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.

Légkeveréses sütési útmutató fagyasztott pizzához, tésztához, hasábburgonyához és csirkefalatokhoz

A sütőt előmelegítő funkcióval melegítse elő a kívánt hőmérsékletre, kivéve, ha az nem javasolt - lásd a táblázatot.

Sütési útmutatóként az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tudnivalók
Pizza (elősütött)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Egy pizzát helyezzen az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
2 baguette feltéttel (elősütött)	2x125 g	300 W + 220°C	10-12	Tegye a két baguette-et a magas állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Lasagne Canneloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	A tésztát tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott lasagnét helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Csőben sültek (Makaróni, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	A tésztát tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott lasagnát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Krokett (Burgonya snack)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Helyezze a kroketteket az alacsony állványra. Sütés után 1-2 percig hagyja állni.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
900 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½ - 4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles, pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Megfelelő méretű fedeles pyrex üvegedényt használjon. Lefedve főzze 900 watton 6½ - 7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
600 watton 3½ - 4½ percig pirítsa, közben többször keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.

2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.

4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

☒ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

☒ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

☒ A főzési hőmérsékletre, a sütő lapjára és a sütőkre vonatkozó leírások alapján ne használjon gőztisztítót.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
- **Magyarázat:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung, mint forgalmazó tanúsítja, hogy a CE137N / CE137NM / CE137NE / CE137NEM típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	 3100 W 1400 W 1300 W Max. 1700 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (H x Sz x M) Kívül Sütőtér	 556 x 578 x 324 mm 375 x 392 x 251 mm
Térfogat	1,3 Cubic feet
Súly Nettó	 kb. 24 kg
Zajszint	42 dBA

Megjegyzés

Megjegyzés

ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(726-7864)
www.samsung.com